

11個の円…①和菓子②洋菓子③煎餅④
 飴砂糖菓子⑤豆菓子⑥おこし⑦甘納
 豆⑧チョコ⑨ビスケット⑩スナック
 菓子⑪ガム 菓子11種全部の集まり
 中心のC…菓子のConfectioneryの頭文字
 横申の5個の円…団子と団結を表わす
 全形…橘の花、中心の金色の円とCは
 雄しべ雌しべ、周りの白い円は花弁



デザイン
 東京藝術大学池田政治名誉教授

菓子工業新聞

http://www.zenkaren.net/

発行人 全国菓子工業組合連合会
 理事長 齊藤俊明
 発行所 全菓連共済ビルディング株式会社
 〒107-0062 東京都港区南青山5丁目12番4号
 TEL 03(3400)8901(代) FAX 03(3407)5486
 購読料年額 組合員: 600円(購読料は賦課金に含む)
 (送料共) 一般: 2,000円

第945号(平成29年12月)

菓子業界専用栄養成分計算ソフト

7月31日迄1万2千円(各県組合には13日迄に申込みを)

食品表示法により、栄養成分表示が義務化されたが、菓子業界では猶予期間の2020年3月末日に対応するため、このほど「菓子業界専用栄養成分計算ソフト」を販売する。同ソフトは1月より予約注文を開始し、7月31日迄(各県組合には13日迄に申込みを)事前予約を受け付け、10月に配布する。価格は一般の市販ソフトに本約4万円のところ、事前予約分は1万2千円(税別・送料込)、それ以降は1万4千円(同)になる。

同ソフトの特徴は、まず、「操作が簡単なこと」

①使用原材料をデータベースの中から検索し(データベースに無い原料は、自分でデータ登録が可能)、選んだ原料の配合を入力すれば計算結果が出てくる。

②歩留まり計算も簡単に出来る機能が追加されている。
 ③希望の水分量(%)に合わせて計算できる。
 ④100g単位、1個単位でも計算可能。

「データベースが充実し、かつ、発展性を持っていること」

⑤日本食品標準成分表2015年版(七訂)の栄養成分データが入っている。
 ⑥菓子業界専用のため、七訂には載っていない、菓子で良く使う原材料の栄養成分データを追加している。
 ⑦自分で仕入れ原料の栄養成分を簡単に登録できる。

今後のスケジュールは2018年10月発売予定で、0-8年10月発売予定で、

事前予約特典として2018年1月〜7月31日(各県組合には13日迄に申込みを)に予約すると、定価1万4千円(税別・送料込)を1万2千円(同)で販売される。また、同ソフトは全日本菓子協会の傘下団体・組合員のみ販売される(会員以外への販売はしない)。

軽減税率対策補助金の期限を延長

中小企業庁はこのほど、平成31年10月1日から始まる消費税軽減税率制度に対応するため、補助事業の完了期限を「平成31年9月30日までに事業完了」と変更した。消費税率の軽減税率制度

品1セット内容は、CD-ROM1枚と説明書になる。使用権限は、PC1台に対し、CD1枚のワンユーザー用になる。このため、メールアドレスによるユーザー登録を行っていたが、事前予約を希望する場合、本号に同封した用紙に必要事項を記入していただき、各都道府県菓子工業組合にFAX等で申し込んでいただく。

補助金の申請受付期限については、前述の事業完了期限に合わせて設定され、具体的な時期は後日、軽減税率対策補助金事務局および中小企業庁ホームページにおいて公表される。

「軽減税率対策補助金」中小企業・小規模事業者等消費税軽減税率対策補助金」とは、消費税軽減税率制度(複数税率)への対応が必要となる中小企業・小規模事業者の方々が、複数税率対応レジの導入や受発注システムの改修などを行うにあたり、その経費の一部を補助する制度(2面参照)。

◎問合せ先
 軽減税率対策補助金事務局 受付時間・9時〜17時(土日、祝日除く)、電話・0570(08)2222・03(6627)1317(IP電話専用)

29年度産小豆 大粒で色合いも良い 北海道小豆5種と大手亡を斡旋

全菓連では本年も北海道小豆を斡旋するため、各県組合に見本品及び通知文書を送達、購入希望者を募っている。取り扱う29年度産小豆は伊達産「エリモ小豆」、「トヨミ大納言小豆」、「しゅまり小豆」と清里農協の「サホロ小豆」、「北ろまん小豆」の5種類。また、大手亡(芽室



トヨミ大納言

農協)も斡旋する。本年の作柄は、大粒で色合いや収量も良かったが、昨年の繰り越し品が無いため価格は上がる。数量は確保した。

また、小豆は煮ムラが起きやすいため、エリモ小豆は「産地銘柄」(同地区、同品種の小豆が同じ袋に入っていること)を明確にしている。購入を希望する方は、各都道府県菓子工業組合に申し込んで頂く。詳細は次の通り。

エリモ小豆

①品物及び荷姿 北海道伊達洞爺周辺「エリモ小豆」を厳選したもの。全菓連紙

トヨミ大納言小豆

①品物及び荷姿 北海道伊達「トヨミ大納言小豆」を厳選したもの。ホクレン紙袋/30kg(節目 2.0上、6.0mm)

しゅまり小豆

①品物及び荷姿 北海道産「しゅまり小豆」を厳選したもの。紙袋/30kg(節目 1.5上、4.6mm)

サホロ小豆

①品物及び荷姿 北海道清里産「サホロ小豆」を厳選したもの。ホクレン紙袋/30kg(節目 2.5上、6.0mm)

北ろまん小豆

①品物及び荷姿 北海道芽室産「北ろまん小豆」を厳選したもの。芽室農協紙袋

大手亡(30年3月より配送)

①品物及び荷姿 北海道芽室産「大手亡」を厳選したもの。ホクレン紙袋/30kg(節目 2.0上、6.0mm)

しゅまり小豆

②販売期間 平成30年3月〜11月(9ヶ月)
 申し込み方法はきたろまん小豆と同じ。

at your side

71,979円※のラベルプリンターに新機能を追加。

数字キーを使うだけで、バーコードや価格の変更、文字・画像データを検索して呼び出し、すばやくその場で印刷できるようになりました。購入前にお試しいただける無料貸出キャンペーン実施中!お申込みの際にお好きなサイズのラベルを1本お付けします。詳しくは「ラベルナビ」へ [ラベルナビ](#)

操作パネル&液晶ディスプレイ搭載
 感熱ラベルプリンター
TD-2130NSA 希望小売価格: オープン価格
 参考価格(税込): ¥71,979

店舗・オフィスで頼れる、ローコストなラベルプリンター

3万円台で食品表示ラベルが作れる低価格モデル
 ◎QL-820NWB(国産)
 希望小売価格: オープン価格
 参考価格(税込): ¥31,860円

少量の商品ラベル発行に最適な低価格モデル

◎QL-800(国産)
 希望小売価格: オープン価格
 参考価格(税込): ¥18,900円

市販ラベルにも対応可能
 コスト追求モデル

◎TD-2130N(国産)
 希望小売価格: オープン価格
 参考価格(税込): ¥56,550円

※ブラザー・販売が提供する各都道府県サイトでの販売価格(税込)です。(2017年12月上旬現在)

たくさん商品があるので種類ごとや、個別に商品番号を使い分けて登録できたらなあ...

あらかじめ登録した商品番号を検索して印刷できる。今までの商品コードを引き継いで割り当てすることも可能。

食品ラベルって、やっぱり栄養成分表示もないと、今どき安心感ない...?

本体だけで、成分表示の入力もできる。栄養成分の数値はもちろん、アレルギー表示を表示して、もっと売り上げ向上に。

価格変動の多い商品。その都度パソコンからラベル作成してられない...

生鮮ラベルや、お値引ラベルなど、本体で価格・数値入力すれば、バーコードも自動生成できます。

明日つくる予定のお菓子だけど、前日のうちに正しい消費期限を入れて事前にラベル発行できたら...

製造計画通りに、正しい製造日や消費期限を印刷したラベルを事前準備できる。忙しい時期のお菓子作りにも集中できます。

固定フォーマットじゃなく、自由にレイアウト変更できたら...

フォーマット作成が自由なので、ご希望のレイアウトを実現。

さあ、菓子製造業の現場でも! 解決ラベルプリンター。

「菓子工業新聞を見た」とラベルナビにてお申込みいただければ、2週間の無料貸出、お好きなラベルを1本お付けします。さらに、今ならラベル作成のお手伝いをいたします。ぜひお試しください。

軽減税率対策補助金

(1面より続く)

軽減税率対策として、2つの申請類型がある。

◎A型 複数税率対応レジの導入等支援

複数税率に対応できるレジを新しく導入したり、対応できるように既存のレジを改修したりするときに使える補助金。レジには、POS機能を有していないレジ、モバイルPOSレジシステム、POSレジシステムなどを含む。

A型はレジの種類や複数税率への対応方法(導入/改修)により4種類の申請方式に分かれる。

A-1型 レジ・導入型
複数税率対応の機能を有するPOS機能のないレジを対象機器とし、その導入費用が補助対象。

A-2型 レジ・改修型
複数税率非対応のレジを、対応レジに改修する場合の費用が補助対象。

A-3型 モバイルPOSレジシステム 複数税率に対応したレジ機能サービス

をタブレット、PC、スマートフォン等の汎用端末と付属機器を組み合わせて、レジとして利用する場合の導入費用が補助対象。

A-4型 POSレジシステム POSレジシステムを複数税率に対応するように改修または導入する場合の費用が補助対象。

いずれも補助額は、レジ1台あたり20万円が上限。▽補助率は2/3だが、1台のみ機器導入を行う場合でかつ導入費用が3万円未満の機器については補助率3/4、タブレット等の汎用端末の補助率は1/2。

▽レジ機能に直結する付属機器等(バーコードリーダー・キャッシュドロア・クレジットカード決済端末・電子マネーリーダー・カスタマーディスプレイ・レシートプリンター・ルーター・サーバ)も合わせて補助対象。

▽それぞれの型において、補助額は1台あたり20万円が上限。また、新たに行う商品マスタの設定や機器設置(運搬費含む)に費用を要する場合、1台あたり20万円を上限に支援。

▽複数台申請等は、1事業者あたり200万円。複数台申請等は、指定の申請書類を追加する。

▽メーカーや販売店・ベンダー等の協力による代理申請等が利用可能。

◎B型 受発注システムの改修等支援
電子的な受発注システム(EDI/EOS等)を利用する事業者のうち、複数税率に対応するために必要となる機能について、改修・入替を行う場合に使える補助金。

B型は、指定事業者が改修等を依頼するか、事業者自身で行うかで申請方式が分かれる。

B-1型 受発注システム・指定事業者改修型。システムベンダー等に発注し、受発注システムを改修・入替する場合の費用が補助対象。

B-2型 受発注システム・自己導入型。中小企業・小規模事業者等が自らパッケージ製品・サービスを導入して受発注システムを改修・入替する場合の費用が補助対象。

※リースによる入替も補助対象。
◎原則、既にEDI/EOS等の電子的受発注を利用している事業者が対象。
○取引先間でEDI/EOS等の電子的受発注システムを利用している事業者(※1)の電子的受発注に必須となる商品マスタや、発注・購買管理、受注管理機能(※2)のうち、複数税率対応に伴い必要となる改修・入替が補助対象。
○電子的受発注データのフォーマットやコード等の複数税率対応に伴う改修や、現在利用している電子受発注システムから複数税率対応したシステムへの入替が補助対象。
※1 電子的受発注システムは利用していないが、取引先の要請等により、新規補助対象。
※2 電子的受発注システムは利用しているが、取引先の要請等により、新規補助対象。

にシステムを導入する場合は補助対象。※2 受発注管理とともに在庫管理、財務会計などが一体となったパッケージ製品・サービスについては、電子的受発注システムの機能を含むものであれば支援対象。

◎B-1型は、指定事業者による代理申請が原則。(リース事業者を含む3者で申請)

○専門知識を必要とするシステムの「改修・入替」のため、「指定事業者による代理申請制度」を導入する。申請者に代わり、システム

◎補助上限額は、発注システム側・受注システム側の改修・入替ごとに異なる。

○(小売事業者等の)発注システムの補助上限額は1000万円、(卸売事業者等の)受注システムの場合の補助上限額は150万円。両方の改修・入替が必要な場合の上限1000万円。

○補助率は改修・入替に係る費用の2/3。補助対象範囲外の機能を含むパッケージ製品・サービスは、初期購入費用の1/2を補助対象経費とし、これに補助率を乗じる。

◎申請はいつでも受付、申請サポートもあり。
基本的には、申請書(数枚)と、証拠書類(内訳の分かる支払いの証拠書類(領収書や請求書)、製品の証明書など)で申請できる。申請は随時受付を行う。※複数台をまとめて申請する場合、追加で書類

ベンダー等の指定事業者が申請。
○申請は2段階。改修・入替に着手する前の「交付申請」と、改修・入替が完了した後の「完了報告」が必要。いずれも指定事業者が代理申請を行う。
※交付決定以前に契約および発注を行っていた場合、補助対象にならない。
◎B-2型は、事務局に登録されたパッケージ製品・サービスが対象。(リース事業者との共同申請)
○申請はB-1型とは異なり、改修・入替後に行う。

を作成いただく必要あり。
▽A型及びB-2型は事後申請。B-1型は事前申請。▽申請書の作成サポートも充実している。A型は一部販売店等による代理申請等が利用可能。B型はシステムベンダー等による代理申請が原則(※自らパッケージ製品・サービスを購入し導入した場合には、その限りではない)

◎「所得税法等の一部を改正する法律」の成立日(平成28年3月29日)から平成31年9月30日までに導入または改修等が完了したものが支援対象。

◎その他、レジの導入・改修やシステムの改修・入替等の費用には、日本政策金融公庫の融資制度も活用できる。(最優遇金利)
▽申請受付期限 後日、軽減税率対策補助金事務局および中小企業庁ホームページにおいて公表。

各開催地の開催日の2日前まで
◎参加者の決定
参加者は先着順に決定。参加申込者が定員数に達した場合は、受付を締め切らせていただく。
(4)問合せ先・株式会社インテリス株式会社
担当者・人見、佐藤
電話・03-5296-8912

原料原産地表示制度

事業者向けマニュアルの活用に関するセミナー開催

9月1日に、加工食品の原料原産地に係る食品表示基準の一部を改正する内閣府令が公布・施行されたことに伴い、農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課の委託事業において、特に中小規模の食品事業者

における新制度への対応方法を示すマニュアルを作成するとともに、事業者向けにそのマニュアル内容を解説するセミナーが開催される。セミナーの日程等は平成30年1月22日から2月27日まで、全国10か所で開催さ

れる。事業者向けマニュアルについては、現在、作成中であり、セミナー開催前の1月にできあがる予定。セミナーの参加申し込み等については、次の通り。
(1)申込方法
株式会社インテリス株式会社ホームページ
<http://www.inteiris.co.jp/event/180125/index.php>
(2)申込締切

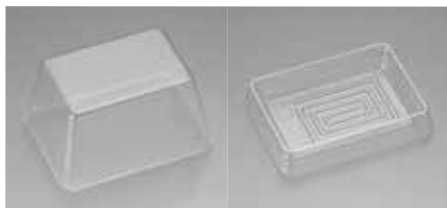
9月1日に、加工食品の原料原産地に係る食品表示基準の一部を改正する内閣府令が公布・施行されたことに伴い、農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課の委託事業において、特に中小規模の食品事業者

9月1日に、加工食品の原料原産地に係る食品表示基準の一部を改正する内閣府令が公布・施行されたことに伴い、農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課の委託事業において、特に中小規模の食品事業者

9月1日に、加工食品の原料原産地に係る食品表示基準の一部を改正する内閣府令が公布・施行されたことに伴い、農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課の委託事業において、特に中小規模の食品事業者

お菓子を美しく包むルミアカップ

当社のルミアカップは容器のプラスチックの存在感を消すシンプルなフォルムを特徴とし、多くのバリエーションを展開しております。既製品からオリジナルまで、長年のノウハウで貴店のお菓子を包みます。



ルミアカップ朝生

おはぎや季節の餅菓子の他、棹の上菓子、切り分けにぴったりなルミアカップです。大きめの側面が好評です。

外寸/79×59×45
内寸/71×51×45

クリーンルミアカップ 59角

弊社従来品と比べて2mm上げ底になっており、中の菓子の見映えを向上しました。また、本体の外寸が1mm小さいのできつめの箱や番重にも使えます。

全体/59×59×42



ルミアカップは全9種類ご用意しております。詳しくは下記までお問い合わせ下さい。

千葉 工業組合 活性化委員会発足 菓子会館の有効活用に取り組み

千葉県菓子工業組合では来年度より、菓子会館の運営をすることになった。千葉県菓子会館は、同県菓子職能訓練協会が運営を行っていたのだが、諸般の事情により今年度で解散が決まった。それを受けて会館の所有権を組合が受け持つことになり、早急に会館の活用方法を模索しはじめた。以前から、会館を有効に



千葉県菓子工業組合活性化委員会

使う方法を模索していたのだが、意見がまとまらず方向性も決まっていなかった。そこで、少数精鋭の委員会を作り組合にとって有効な活用方法を考えることになった。

今更で、このような事業は青年部に丸投げしている、青年部員も何をしたいのか解らなかつたという反省も出てきたことから、組合上層部主体の活性化委員会を立ち上げることになった。

千葉県中小企業団体中央会のご協力で、専門家を紹介していただき、先ずは理事全体で講習会を開いて頂いた。

他県組合の成功事例や問題点を洗い出し、今後の組合の有るべき目標などを提案して頂き第一回目の委員会を終了した。

続く第二回目は、17名の活性化委員を集めて少数精鋭で具体的な活動を模索した。その結果、千葉県菓子工業組合の長所(駅に近い、プロ仕様の設備がある等)の情報発信が出来ていなかったことが組合員減少に繋がったと考えられた。そして、

平成30年度再商品化委託申込み受付 容器包装リサイクルで

(公財)日本容器包装リサイクル協会では、全菓連に対し容器包装のリサイクル制度での特定事業者に向けた、平成30年度再商品化委託申込み告知について協力を依頼された。特定事業者とは、事業において容器を利用・製造する事業者や包装を利用する事業者(小規模事業者を除く)のこと。

次に該当するリサイクル(再商品化)の義務を負う。▽関わっている事業

- 容器・包装を利用する中身製造事業者(食品、清涼飲料など)
- 容器の製造事業者
- 小売・卸売事業者(商品販売の際に容器や包装を利用する事業者)
- 輸入事業者(容器の輸入、紙、プラスチック)

また、30年度の再商品化委託申込み受付の案内は次の通り。

- 申込み期間・平成29年12月11日～平成30年2月9日(事前に平成30年度の申込書類が送付される)
- 申込み方法

オンラインが利用できない場合は、申込用紙に記入の上、最寄りの商工会議所・商工会に送る。オンライン

後は定期的に委員会を招集して中期計画を立て、菓子会館の有効活用を行うと同時に、新たな組合の目標を定め、方向性を決めて行こうと考えている。

千葉県菓子工業組合副理事長・池田尚史

まだ委員会を発足して間もないので委員会自体の方向性も決まっていないうのが、青年部を中心に若手を多数取り入れた活性化委員会には、柔軟な発想が多く新たな組合事業も生まれそうである。

今後定期的な委員会を招集して中期計画を立て、菓子会館の有効活用を行うと同時に、新たな組合の目標を定め、方向性を決めて行こうと考えている。

また、小規模事業者など、特定事業者には該当しない方でも非申込み手続きが必要となる。オンラインが利用できない場合は「非申込み返信票」を協会オペレーションセンターに送る(FAAX・03-5610-6245)。オンラインで非申込みをする場合は、前述の申込方法と同様。

その他、30年度の申込書類が届かない場合など不明な点は、協会オペレーションセンター(電話・03-5610-6261)に問い合わせる。

展と全菓連傘下組合の組織化に尽力され、平成23～26年に全菓連監事を務めた。而して告別会は10月25日、いわき市・ラポール四倉でしめやかなうちにも盛儀にとり行われ、業界関係者多数が焼香した。

故人は中小菓子業界の発

フレッシュさは、本当に大きかったです。年々大きくなっております高崎菓子まつりは、私達菓子業界の振興、発展のみならず、高崎の街を活性化させる大きなイベントの一つに数えられると思います。特に役員の皆様は、大変な事が多かったと思いますが、私達菓子業界の発展の為に、なければならぬと思っております。この祭りを通し組合員が、より一層団結いたしました事は良かったと思っております。これからも微力ですが頑張っております。

群馬県菓子工業組合理事 高崎支部長・田村隆

敬弔

福島県菓子工業組合副理事長 水口忠好氏逝去

群馬県菓子工業組合高崎支部では現在、48軒の組合員で活動しております。活動内容としては、親睦会、ボウリング大会、ゴルフ大会、菓子まつり等のイベントを行なっております。今回は、去る平成29年11月4日(土曜日)10時～15時に行ないました「第4回高崎菓子まつり」の様子をお伝えいたします。4回目となる今年は、過去最高の8,000人が来場していただきました。内容としては、

- 1、「たかぼん」どら焼き1,000個無料配布
- 2、ワンコインお菓子販売
- 3、お菓子作り体験教室(菓子、洋菓子、パン)
- 4、焼きたて団子実演販売(3本200円)
- 5、パン焼き体験(1個100円)
- 6、ぐんまちゃん最中作り体験(1個100円)
- 7、野点(茶席)生菓子付500円

4回高崎菓子まつり」の模様をお伝えいたします。4回目となる今年は、過去最高の8,000人が来場していただきました。内容としては、

8、振舞せんざい(一杯200円)

9、上野三碑のぬり絵で飾りつけ(無料)※小学生まで

10、協賛団体による生パンドのライブ開催

組合員35人位参加のこの総スタッフは、200人位で行なわれました。この祭りは、菓子業界だけでは無理で、多くの人達に支えられた祭りです。特に今年は、高崎商科大学の学生ボランティアさんが、83名参加していただいた事が大きいです。私達菓子業界の人達は職人ですが、若い人達のアイデア(多くの)、

高崎菓子まつり

高崎菓子まつり

幅広い用途にご利用頂ける万能機!

あん煉り機、すり鉢、うらごし機、ミキサーとして、使い勝手、用途の広さ、性能の良さをご満足いただける卓上攪拌機。攪拌軸は斜軸自転公転式で、焦げ付きやムラなく均質に攪拌します。

用途に合わせた多彩なオプション

用途に合わせて、熱源、羽根材質、鍋容積・材質などを選択頂けます。また、多彩なオプションもご用意しています。(下記以外にも、カスタードクリーム用攪拌子、温度センサー、安全ガード、鍋傾動架台、重量計などがございます。)

卓上攪拌機KRシリーズ

- ガス加熱タイプ (鍋容積14L) KRミニシリーズ
- IHタイプ (鍋容積12L) KRミニシリーズ
- ガス加熱タイプ (鍋容積22/30L) KRjr (ジュニア) シリーズ
- IH・α (正逆転) タイプ (鍋容積22/30L) KRjr (ジュニア) シリーズ

オプション:

- 2本杵/すり鉢セット (KRミニ用)
- うらごしセット (KRミニ/KRjr用)
- 製あんオプション (原穀2kg、KRミニIH用)

食品加工機械・製菓機械のシステム化をめざす

株式会社 カジワラ

http://www.kajiwara.co.jp カジワラ 検索

営業本部 〒340-0811 埼玉県八潮市二丁目1000 ☎048(994)5551

本社 ☎03(3842)6611
 東京営業所 ☎048(994)5551
 札幌営業所 ☎011(892)0601
 仙台営業所 ☎022(238)4661
 名古屋営業所 ☎052(582)6421
 大阪営業所 ☎06(6541)3561
 広島営業所 ☎082(291)7011
 福岡営業所 ☎092(712)4551

福岡 久留米のまちの美味しい 楽しいお菓子の体験

久留米には、地元で暮らす人々がいつでも楽しめる「まち旅」「まちゼミ」があります。「まち旅」は、慣れ親しんだ地域の資源を活かして訪ねる人をもてなす手づくりの旅。「まちゼミ」は、お店の人が講師になって知識や情報を無料で受講者

(お客様)に伝える少人数制のゼミナールです。どちらも楽しく学べて体験できるさまざまなメニューが用意されています。

今回は今年の秋冬に開催されるメニューの中からお菓子屋さんになんだもの一部を紹介しします。「老舗甘納豆屋 砂糖かけ体験と十の味くらべ」

甘納豆専門店「石橋甘納豆」で、昔ながらの釜だき製法で作る工程を3代目石橋正浩さんが案内し

ます。最終工程の砂糖まぶしでは、くすれた豆や固い豆を外す作業を参加者にもやっていただきます。

その後、十種類の甘納豆や甘納豆を使った蒸しパンやティータイムをしながら家庭での作り方のコツといった豆の知識も学びます。沢山の釜が並び湯気を上げている日頃は見られない工場内を見ることができとても好評でした。



石橋甘納豆



銀のすぶーん

「パティシエ直伝のケーキ＆ラッピング教室」

老舗洋菓子店「銀のすぶーん」で、パティシエと一緒にホールケーキ作りの体験ができる人気のプログラムです。生徒さん7名に2名のパティシエの指導でケ

キ作りとデコレーションを行います。生地の状態や焼き方のコツをわかりやすく教えていただき、お待ちかねのデコレーションではパティシエの見事なスバテルの技を手本にして仕上げます。クリームの状態の見方や絞り袋の使い方など丁寧に指導を受けながら最後にフルーツをトッピング。綺麗に仕上がったケーキに皆さん満足そうでした。

この後のラッピング教室では、クリスマスシーズンにぴったりのラッピングを教えていただきました。最後にケーキセットを味わって終了しました。

久留米市観光ボランティアアガイドの会の藤原さんの案内で、城下町の古い佇まいが残る荘島町周辺を散策

しながら、「萬葉堂」「阿わやお志本舗」「石橋甘納豆」「吉金菓子舗」4件を巡るお菓子と町の歴史が学べるツアーです。

約2時間の散策の途中に立ち寄る菓子屋さんでは、店主からとっておきの話を聞きながら食べるお菓子は歩き疲れた体には格別です。ボランティアアガイドの会では、今後も他の地区でお菓子屋さん巡りを計画して

徳島 秋のWスイーツフェスタ開催

徳島県菓子工業組合では、10月に県内2ヶ所のショッピングモールにて2週連続してスイーツフェスタを開催しました。

また揚げたてのかりんとう饅頭やわらび餅の実演販売など、作りたてのお菓子を楽しんでいただく機会にもなりました。

第二弾は毎年お世話になっているゆめタウン徳島の藍の広場にて10月20日から3日間の日程で開催しまし

た。こちらはいつもの店舗ごとの陳列で、それぞれの店の特徴を生かしながら美味しいスイーツを数多く販売しました。

週末にかけては、それぞれ

の催事で徳島県物産協会青年部のメンバー、若手の菓子職人達の主催で「和菓子練り切りづくり体験」も行いました。こちらは毎回

大人気の体験型イベントとなっていて、大人も子供も季節を表現した、また可愛い世界でひとつだけの自作の練り切りを楽しそうに教

えてもらいながら作っていました。

今年の10月はたて続けの

イベントで慌ただしい月となりましたが、秋の味覚を使用したこの時期だけの自



イオンモール徳島 イベントスペース



ゆめタウン徳島 藍の広場

また揚げたてのかりんとう饅頭やわらび餅の実演販売など、作りたてのお菓子を楽しんでいただく機会にもなりました。

第二弾は毎年お世話になっているゆめタウン徳島の藍の広場にて10月20日から3日間の日程で開催しまし

た。こちらはいつもの店舗ごとの陳列で、それぞれの店の特徴を生かしながら美味しいスイーツを数多く販売しました。

週末にかけては、それぞれ

の催事で徳島県物産協会青年部のメンバー、若手の菓子職人達の主催で「和菓子練り切りづくり体験」も行いました。こちらは毎回

大人気の体験型イベントとなっていて、大人も子供も季節を表現した、また可愛い世界でひとつだけの自作の練り切りを楽しそうに教

えてもらいながら作っていました。

今年の10月はたて続けの

イベントで慌ただしい月となりましたが、秋の味覚を使用したこの時期だけの自

子

信頼される安心を、社会へ。 **SECOM**

～セコム品質の安全を、設備にも～

セコムの“ファシリティマネジメント”サービスのご案内

建物の資産価値を長期的に維持する、効果的な総合管理サービスをご案内します。

建物のメンテナンス

建物の維持に欠かせない設備の点検及び改修工事などを行います。

- 消防用設備
- 空調設備
- 昇降機設備
- 給排水設備
- 電気設備
- その他設備

ご契約先建物

異常発生時の駆け付け

異常が発生した際は、ご契約先の建物に駆け付けて適切な処置を行います。

ご契約先

- ①設備トラブル (オンコール)
- ②対応指示
- ③現地対応
- ①設備異常信号 (オンライン)
- ②対処指示
- ③現地急行

メンテナンス契約

セコムオンラインセキュリティ契約

設備のプロ

警備のプロ

テクノ・オンコールセンター

セコム・コントロールセンター

セコム株式会社 テクノ事業本部 ファシリティマネジメント営業部

〒141-0021 東京都品川区上大崎2-25-5 久米ビル
http://www.secom.co.jp/ ☎03-5759-7857

岐阜 伝統と文化が生きづく飛騨高山 飛騨の駄菓子に舌づつま

飛騨高山の銘菓が一同に集まる晩秋の風物詩「お菓子と特産 暮れの市」(主催 高山菓子組合など)が、平成29年11月11日から12日までの2日間、高山陣屋前広場で開催され、約1万人の観光客や市民で賑わいました。

飛騨の駄菓子は、「こくせん」など江戸時代に飛騨を治めた金森氏による高山の町づくりとともに発達してきたと言われています。以降、寒冷地である飛騨の産物、大豆、大麦、くるみ、わらび、とちの実、そばなどを原料とした数々の銘菓が生まれました。

「飛騨の匠」に集約される飛騨独自の技やセンスに、城下町時代の「茶の湯文化」の伝統や江戸期の天領時代の文化交流が加わって、飛騨のさまざまな菓子が育まれていったといえます。

このほか、飛騨高山には古くから受け継がれた伝統の山菜料理、精進料理をはじめ、「寒冷地には良酒有り」の言葉とおり、気候と水、そして米に恵まれて良質で独特な地酒のほか、飛騨地方独自の食である焼き味噌に用いる味噌や漬物などもあります。

江戸時代、6代107年間続いた金森氏の京文化と



お菓子と特産 暮れの市



宮川中橋

それ以降、天領となって177年間続いた天領時代の江戸文化が融合し高山独自の伝統文化が生み出されました。

こうした背景の中、飛騨高山は昭和45年(1970年)国鉄の「デイスカパー

より「こころのふるさと飛騨高山」として全国的にクローズアップされました。その後、官民一体となった観光誘致により、年々観光客が増加し、平成13年には、3,218千人を記録しました。

平成17年には、周辺の町村と合併し東京都と同じ面積を持つ日本一広い市へと生まれ変わりました。

その約98%を森林が占めているものの、北アルプスをはじめ、豊富な温泉や豊かな自然、食文化、飛騨の匠に代表される高山祭や伝統工芸、そして人情などよりの豊かな資源に恵まれています。

こうした景観や取り組みが評価され、平成19年と平成21年にはミシュランのガ

イドブックで「三つ星」に選定されました。

その後、平成23年の東日本大震災で観光客は減少したものの、再び増加に転じ、平成28年の観光客入込数は、4,510千人、そのうち外国人観光客は、461千人(宿泊ベース)といずれも過去最高を記録しました。

今後は、国際交流文化都市として国内観光客とのさまざまな地域・世代間を越えた「交流」、外国人観光客との国際的な「交流」を図り、先人が残してくれた資源を活かし、継承しながら「こころのふるさと飛騨高山」リアルジャパン」を目指していきます。

岐阜県菓子工業組合代表理事・渡辺良治

佐賀 オランダで「丸ぼうろ」の製作表演 350年の時を経てルーツの国へ

佐賀県では、2016年10月31日にオランダ王国大使館と「クリエイティブ連携・交流協定」を締結し、佐賀県とオランダとのクリエイティブ分野での連携



ジャパン・フェスティバル2017

や、文化芸術・スポーツをはじめとする幅広い分野での交流を進めていくことをしています。

その取組の一環として、オランダにおける佐賀県の認知度の向上を図り、交流を促進するため、2017年10月8日(日曜日)にオランダで開催された日蘭交流イベント「ジャパン・フェスティバル2017」にて佐賀銘菓「丸ぼうろ」の製作表演を行いました。テーマを「佐賀丸ぼうろ」とし、佐賀とオランダの歴史的背景を振り返るとともに、江戸時代、佐賀人がオランダ人や中国人から製法を学んだという説がある南蛮菓子「丸ぼうろ」づくりの製作表演及びワークショップを、佐賀県菓業青

年会とオランダにあるベーカーリーショップ「Bakkerie」とのコラボレーションにより行い、「丸ぼうろ」を切り口に、オランダ人への「SAGA」の認知向上と、親しみの醸成を図りました。

このイベントへの出席依頼を頂いたのが遡ること5か月前。350年程前に長崎出島の外国人から教わった「丸ぼうろ」。ルーツであるオランダにはポルトガルの「カバッカ」、オランダの「エイルクック」と今でも丸ぼうろと同様の菓子が作られています。そんな歴史的背景から見ても丸ぼうろの本場に出陸出来る機会を頂き、大変興奮しました。まず「ジャパン・フェス

ティバル2017」内で丸ぼうろの製作表演、ワークショップを行ううえで「現地の材料を使用する」、「現地のベーカーリーショップと共同で運営する」の2つの条件がありました。糖類、粉類、そして使用するオーブンも日本のものとは微妙に違って、佐賀で作っているものを再現するにはなかなか至りませんでした。しかし有難いことに携先のベーカーリーショップのキッチンを借りることが出来たので、朝は試作、昼間は材料探し、夜は仕込み、試作と本番の日まで4日ほどはオランダ仕様の丸ぼうろ作りに没頭し、イベント前日までは佐賀のものと同色ない丸ぼうろが出来上がっていました。

「ジャパン・フェスティバル2017」当日はおよそ2万人の来場があり、出来た丸ぼうろの配布、そして丸ぼうろ作りのワークショップを開催しました。オランダの方には丸ぼうろの伝統的な型抜き製法がとて新鮮に映ったらしく、夢中で眺める方や、実際に粉まみれになって体験される方が多数いらっしゃって、終日佐賀ブースは大盛況でした。

2018年は明治維新150周年を記念して「肥前さが幕末維新博覧会」が開催されます。幕末・佐賀藩はオランダとの交流によって世界に目を向ける人材を育成し、先進科学技術を導入することによっていち早く近代化を成し遂げまし

「全国菓子工業組合連合会PL保険制度」のご案内

◆大切な商品にPL保険をご契約頂くことで『大切なお客様』と『皆様の暮らし』を守ります◆

- 新規申込締切日:平成29年5月26日(金)
- 更新申込締切日:平成29年3月31日(金)
- 保険期間:平成29年7月1日午後4時~平成30年7月1日午後4時(1年間) ※中途加入は随時受付いたします。(お申込日の翌月1日から開始となります。)

1. 生産物賠償責任(PL)保険 (基本加入) 組合員の皆様が販売提供した飲食物により、お客様に身体の障害(食中毒や病気・ケガ)を与え法律上の損害賠償責任を負ったことで被る損害を補償します。

+

2. 初期対応費用担保特約 (オプション)
対人事故の被害者への見舞金等の社会通念上妥当な初期対応費用の支出を補償します。

3. 食中毒休業補償保険 (食中毒利益担保特約) (オプション)
食中毒の発生により営業を阻害され、または休止を余儀なくされた場合、休業期間中の喪失利益(営業利益+経常費)等を補償します。

4. 施設賠償責任保険 (オプション)
看板・給排水設備など店舗施設の管理不備や店舗における仕事の遂行により、他人の身体・生命を害したまたは財物を破壊したことについて法律上の損害賠償責任を負ったことにより被る損害を補償します。

5. リコール(回収)費用保険 (リコール費用担保特約) (オプション)
製造・販売を行った食品に起因して健康被害等の発生またはおそれがある場合に、その被害の発生または拡大の防止を目的として回収等の措置を実施することにより生じた費用を補償します。

資料請求・お問合せ先 取扱代理店: 全菓連共済ビルディング株式会社 / 〒107-0062 東京都港区南青山 5-12-4 ☎03-3400-8901
引受保険会社: 東京海上日動火災保険株式会社 / 〒108-6111 東京都港区港南 2-15-2 品川インターシティ B棟 11階 ☎03-5781-6577

※この保険は全国菓子工業組合連合会が保険契約者となる団体契約です。
※本制度にご加入できる方は、全国菓子工業組合連合会の組合員に限られます。
※このご案内は全国菓子工業組合連合会 PL 保険制度の概要を紹介したものです。保険の内容はパンフレットをご覧ください。
詳細は契約者である団体の代表者に渡してあります保険約款によりますが、ご不明な点がございましたら代理店にお尋ねください。

事故受付サービス
東京海上日動のサービス体制なら安心です。事故のご連絡・ご相談をフリーダイヤルで承ります。いざというとき、全国どこからでも、ご利用いただけます。

-365日 24時間のサポート体制-
○事故の受付・ご相談
・受付時間: 365日 24時間
・受付: フリーダイヤル 0120-119-110 *事故は119番-110番

東京海上日動火災保険株式会社
平成29年3月作成 16-T24464

静岡

地元の声を生かした地産地消で繁盛店
「お菓子処ヤマモト」

(静岡県沼津市)

今回、ご紹介する「お菓子処ヤマモト」さんは東西の幹線道路を結ぶ支線の間であり、住宅地の中に学校や大型の同業店、ショッピングセンター、種々の小売店、飲食店などが混在する厳しい環境の中にあつて、

41年、初代山本孝夫氏が長い修業を重ね、有名店の工場長など勤めた後、現在地に開店しました。現在二代目の長男、浩之氏は地元老舗菓子店で5年の修業を終え平成元年(27才)から従事、浩之氏は初め教師を目指して大学に進学、理学部化学科を専攻習得された逸材でもあります。初代の



話題の大きな大中寺芋と里芋

孝夫氏は深い経験から菓子の技能、技術は地域同業者の指導的立場にあります。その父の教えと学生時代に培った知識を活用して、神奈川県「彩の会」の勉強会等に参加して糖尿病患者の方の菓子を開発、店舗には勿論、病院関係のイベントなどにも出品して評

判を呼んでいます。また、静岡県マーケティング課の「ふじのくに食の都づくり仕事人」に応募、認定を受け、地元の食材を利用したお菓子作りを始めました。沼津市根方地区特産のサツマイモ使った「根方のいも吉くん」や沼津茶の「濃い茶大福」など看板

商品となっています。仕事の認定を受けた事で県の広報により仕事人、そのお店や商品の紹介等が冊子として県内の役所や各施設の窓口に表示配布され大きなPRになっています。その他情報交換となる会合や新しい食材の提供など県の奨励する地産地消に貢献しな

から営業に役立てておりまアの注目も集めテレビ等の取材も多く顧客の関心も一層高まっています。浩之氏は芋の会に所属して栽培から収穫まで携わり人の絆、新鮮な素材が使える事、その劣化の状態も観察できたことや農業体験から農家の苦勞を知り、菓子屋の良さも分かって材料を提供してくる農家も共に大事にしたいと強く感じているようです。

浩之氏は現在組合の会計を勤め、初代孝夫氏は組合長等歴任され親子共々業界に大きく貢献されております。浩之氏は「顧客や地域の声や依頼には誠意を持って応えて行くことが大切でそれが次へ繋がって繁盛の原動力になるのではないかと話されておりました。静岡県菓子工業組合副理事長・森田紀



看板商品と大中寺芋の作品



初代孝夫氏、浩之氏と奥様の真由美様

「大中寺芋の会」が結成され各ジャンルの商品のブランド化も図られ、商品は店舗をはじめ地域の各イベント出品や催事で利用されています。現在は県の食材の認定も受けたことで農協の大きな支援を受け産直市出店やお中元、お歳暮用品のカタログにも取り上げら

から製菓(六花磯合わせ)です。契約栽培による新潟県産もち米を使い、海苔とおぼろを丁寧な手作業で巻いた極薄焼おかきです。審査方式がこれまでと異なり、消費者審査が加わったことで、消費者の意向が反映された形となり、各賞には地元素材にこだわったお菓子や雪国新潟をイメージさせるお菓子などが選ばれ、高く評価されたことを励みに、次回博覧会に向けて意欲的に商品開発を目指す組合員が増え、組合及び業界の活性化に繋がることが願っております。

新潟

「三重菓子博」受賞
名誉総裁賞受賞菓子のご紹介

「お伊勢さん菓子博2017」の一般菓子部門において、新潟県菓子工業組合では名誉総裁賞を4点受賞いたしました。その他、機関賞が16点、大会賞は優秀金菓賞が2点、金菓賞が10点とおかげさまで沢山の賞を頂戴いたしました。その中から、栄えある名誉総裁賞に輝いた4点をご紹介します。

1点目は、新潟田市の(株)宮野食品工業所「栗秋楽」です。大粒の国産栗、国産砂糖にこだわり、幾日もか

けて芯まで糖蜜を浸透させた栗は、外はさらさらとしていながら、中はしっとり柔らかな栗の風味を存分に味わえる極めて贅沢な甘納豆です。

2点目は、新潟市北区的(株)栗原製菓「ひしくい」です。地元福島産に飛来する渡り鳥ひしくいを表現したもので、濃厚な黄身餡を入れ、ホワイトチョコで包んだチョコ饅頭で、どこか洋風の香りが漂う絶品です。

3点目は、柏崎市の御菓子処すだ「エンガトルテ」リッチショコラです。バター100%地元産の卵、柏崎菓子組合が県や製粉メーカーと協力して開発した

スイーツ専用米粉「栗心米」を使用したクッキー生地チョコレート、くるみ、キヤラメルをたっぷり合わせ



左:「栗秋楽」 右:「ひしくい」



六花磯合わせ

エンガトルテ・リッチショコラ

た濃厚な焼き菓子で、12月中旬〜3月末までの期間限定販売のことです。

4点目は、新潟田市のさ

加賀で育って六十年

貴店の進物アイテムにカステラをお加え下さい。

今、カステラはスライスタイプが主流となりました。3カットを1つのブロックに包んだキューブカステラが人気です。2ブロック、3ブロック詰めの外箱もご用意しております。

隠れたベストセラー リピーター続出!



●カステラ 1斤サイズ / スライス無し



●スライスカステラ



●ブランデーケーキ

●チーズカステラ

サンプルをご請求下さい

TEL (0761) 21-5952

FAX (0761) 21-5958

株式会社 こまや製菓

石川県小松市大領町そ20

兵庫 姫路菓子まつり2017

児童絵画展など開催

「第25回全国菓子大博覧会・兵庫(姫路菓子博2008)」の翌年より毎年姫路市で行っている「姫路菓子まつり」を、本年も11月1日(水)から5日(日)



近畿農政局長賞 安達文輝氏(芦屋柳月堂玉川)作品



姫路菓子まつり2017

までの5日間開催いたしました。9回目となる今回は天候に恵まれ、過去最高となる86,000人もの方がご来場くださいました。姫路城の目の前の大手前公園内の会場では、大型テントを設置し、県内の和菓子店の匠とみかしほ学園日本調理製菓専門学校(生)による工芸菓子の展示や上生菓子の製作実演、菓子

と陶器のテーブルコーディネートなどを展示した「匠の館」のほかに、小型テントにて姫路や県内各地の銘菓の実演・販売や原材料、「城菓町・姫路」の認定菓子、日本一の酒米「山田錦」の米粉を使った新作菓子の展示も行いました。また、特設ステージでは地元のミュージシャンによる演奏や姫路菓子博のキャラクターの「ひめか」と姫路市の「しるまるひめ」によるグリーティングショーも開催し、多くの方に楽しんでいただきました。

中から31作品を「スイーツ賞」として表彰し、2作品を「城菓町・姫路賞」として作品に描かれた菓子を実際に菓子として制作しました。施設内では菓子教室も開催し、72人の方がご参加くださいました。

最終日の5日には工芸菓子表彰式を行いました。匠の部の各賞は次の通りです。

【近畿農政局長賞】「涼」 芦屋柳月堂玉川 安達文輝
【兵庫県知事賞】「姫路城」 パティスリー・クール 真砂大輔
【姫路市長賞】「陽気」 白鷺陣屋 井上勝仁
【兵庫菓子工業組合事務局・奥山優子

信頼される安心を、社会へ。

セコム、 していますか?

1981年、日本初の家庭用安全サービスとして誕生した「セコム・ホームセキュリティ」。時代の変化に合わせて、次々と新しいサービスを生み出してきました。ホームセキュリティは、「安全・安心」を超えて、「快適・便利」まで。100万軒を超える*ご家庭からの大きな信頼を胸に、セコムは進み続けます。 *約114万4,000件。2016年3月末現在

セコム・ホームセキュリティ

セコム 検索 0120-025756 (24時間・年中無休) セコム株式会社

*当社のホームセキュリティとは、一戸建て住宅、マンションとも各住戸ごとに、当社がセンサー、コントローラー(制御器)を設置し、セコムのコントロールセンターでオンライン監視を行い、異常発生時は緊急対応を行うサービスをさします。

広島 職人の顔が見れるお店 旬月神楽

広島県で蜜屋本舗の事業を継承しつつ、2014年に広島市西区庚午北に30歳で「旬月神楽」をオープン。



金のどらやき銀のどらやき

様からヒントをいただき、それを商品化することも。店主の明神さんは、全国和菓子協会の「優秀和菓子職」の認定を受け、その技術を、お菓子教室など、小さなお子様からご年配の方々まで幅広く和菓子を伝

えています。お菓子教室は、大人気の教室になりました。

今年、新商品の「どら焼き」をお披露目し、「金のどらやき」は全国選りすぐりの大納言を使い、炭酸水で仕込んだふっくら生地です。

「銀のどらやき」は貴重な白小豆を使っています。「旬月神楽」これからの広島和菓子をリードして、和菓子の魅力をどんどん伝えていきたいです。

広島県菓子工業組合青年部会長・三谷憲生



店舗データ 旬月神楽

- ・営業時間/9:30~18:00
- ・定休日/火曜日
- ・所在地/〒733-0821 広島市西区庚午北2-11-18
- ・TEL/082-208-0877
- ・FAX/082-208-0878
- ・mail/kagura@mitsuya-honpo.jp
- ・Facebook/旬月神楽
- ・LINE ID/@kagura1122



技術講習会



「アップルパイ」等6種類をお披露目

宮城県農産園芸課で、県育成りんご品種「サワールージュ」の利用拡大を目的として県内の食品製造業者、飲食店等への認知度向上を図るべく9月下旬にスイーツ材料に最適というこ

とでサンプルが当菓子組合にも届きました。急遽技術講習会開催に向けて動き出しました。

収穫期(9月下旬~10月初旬)が限定されており商品開発をお願いするにあたり、大変困難を極めました。講師にいたるまで携わって頂き、去る10月5日県産りんご「サワールージュ」を使った新商品の技術講習会を参加者30名で、(株)サトー商会様を会場に開催するに至りました。

新スイーツ「アップルパイ」「タルトボンム」「蒸し饅頭」等6種類をお披露目することができました。講師の方々による懇切丁寧な説明を頂き、和やかな受講になりました。また酸味が強く菓子造りには最適であることと原料を加工の上保存すれば通年販売も可能になるとの事から、宮城県推奨のお菓子になれるよう今後は商品の宣伝等にも力を注ぎたいと考えているところです。

又同日、宮城県中央会の組合支援補助事業の一環にて「消費税軽減税率対策」について、(平成31年10月1日から実施されますため)同会場にて勉強会も開催しました。

宮城県菓子工業組合

東京都菓子工業組合では、井出留美氏(株式会社 office 3.11 代表取締役)を講師に迎え「食品事業者の食品ロス削減のアプローチ」をテーマに講演会を開催しました。

先月号より続く。

日本の食品ロス

日本で事業者(小売、コンビニ、スーパー、ホテル、レストランなど全て事業者)から出ている食品ロスは339万トン、家庭から出ているのは282万トンで企業のほうが若干多い。消費者の方は、企業が悪いと誤解をしているが、この数字を見せると消費者の分もあることを伝える。例えば買い物に行った時、賞味期

天候データの活用による生産量の調整

製造業の方は、気温や天

新製品・改訂品・SKU・季節限定品の見直し

アイテム数の再考では、パン屋の事例を紹介する。1つが広島市内にあるフーランジェリードリアンで、捨てないパン屋を名乗り、いろいろなどころでアピールしている。かつては多くの種類のパンを焼き、人をたくさん雇用して、たくさん捨てていたという。ある時モンゴル人の留学生に「そんなに捨てるなら安くして売れば」と言われ、その時は反論したが、考え方を改め、今は夫婦プラス研修生という人数の少ない形態で経営している。小麦粉は外国産から北海道産に変

え、それによる原価は上がったが、ある副原料を使わないことで原価は保った。種類を絞り、単価を上げ、通販を増やすことで売り上げを確保している。働く時間も短くなり、楽になったそうだ。一昨年夏から1個も捨てないという。埼玉県上尾市にあるアクアベーカーリーは、100円ショップからヒントを得て、100種類のパンを100円で売っている。種類は多いが、1種類当たりの作る個数を少なくして全部売り切っている。洋菓子などの日販品と呼ばれるものは、よく捨てられがちだが、クリスマスケーキは予約販売にする動きもある。ある企業はSKU(最少

その②

食品事業者の食品ロス削減のアプローチ

井出 留美氏 (株式会社 office 3.11 代表取締役)

候により、製造量を変えている。例えばかき氷は気温が30度を超えると売れる、

管理単位)を絞ってロスを減らし、SKUは多いまま製造量を減らしていく会社もある。

規格外などの安価な原材料の活用

食用として使われるおからの量は1%である。それ以外に餌や飼料に使われている。埼玉県川口市で食品ロスを減らす活動をしているオカランがおからのケーキを開発した。原材料は一番多く使っているのが豆乳とおからで、小麦は使わない。糖質の量が少ないものでは、1個当たり0.5g。Yahoo!Newsに記事を執筆したところ、兵庫県から問い合わせが来た。糖尿病の方や血糖値を気に

おでんなら何度以下になると売れるなどがある。前日の気温差で製造量を細かく変え、ロスを30%減らした食べ物がある。寄せ豆腐である。日本気象協会が天候のデータを取り、製造業者向け、小売業者向けに提供している。群馬県の豆腐メーカーの相模屋食料の寄せ豆腐は、天候により、売り上げにかなり差があった。前日との気温差が大き

気象協会に相談されるとよい。

メーカーの例を紹介すると、酢のミツカンがある。気象協会のデータを元に製造量を削減させたら、ロスを20%削減することができた。

賞味期限表示を年月日から何月へ

ペットボトルの業界では、2013年から3か月以上の賞味期限のあるものは、年月日表示から年月表示に移行している。日付が過ぎると流通できなくなってしまうので、年月表示にすることで、ロスを減らしている。トレーサビリティも担保しなければならぬので、私のいたメーカー

賞味期限の見直し(延長)

延長も増えており、例え

する方には重宝がられている。オカラン代表のお孫さんは小麦アレルギーなので、そういう思いもあって小麦を使わない、おからと豆乳のケーキを開発された。

私が活動していた、フィリピンのオクラ畑をご紹介します。オクラは毎日、飛行機で日本に輸出している。フィリピンの工場で緑色のネットに入れるので、少しでも大きさが違うと全部規格外になり、年間100、200トン捨てている。これをオクラヌードルに加工する実証実験をした。生地の中にオクラを練り込み、茹でることで賞味期限は延びる。

規格外のものや競りで残った農産物を使っている会社もあるし、大地を守る会でももったいないシリーズとして規格外の魚や農産物を安く売っている。

規格外の果物や米でピュールを作っている企業もあるし、ジュースの会社DJ

ハンバーガーに使われている水の量は?

ハンバーガーの原材料が

では、数字で年月を入れ、その下にアルファベット5文字で製造年月日などの情報を入れていた。関係者はそのアルファベット表示を見ればわかるが、消費者や取引先は記号しか分からぬ。こうした年月表示化が業界で進んでいる。3か月以上の日持ちの商品をお持ちであれば、年月表示に変えるのもよい。2013年5月からは、ペットボトル

の2ℓのものを年月表示にしている。大きいほうは結構変わっており、小さいほうは2014年から変えているところがある。

賞味期限の見直し(延長) 延長も増えており、例え

は、規格外の農産物を使う。静岡のみかん農家の息子さんが経営している。

規格外の農産物は安く買いたたかれてしまうので、少し高い値段で買い取り、ジュースを作っている。

イギリスやデンマークでは、廃棄される食品だけを扱うスーパーや、廃棄される食品だけで作るレストランも出てきている。最近では、オーストラリアで全部無料のスーパーマーケットも出ている。

3Rのうちリデュースが一番よいという話をしたが、京都市や東京都文京区ではリサイクルを除いて2Rと言っている。そのほうがコストは安くなる。リサイクルはコストやエネルギーを使ってしまい、環境的にも経済的にも損失だからだ。

2R 京都市・東京都文京区

3Rのうちリデュースが一番よいという話をしたが、京都市や東京都文京区ではリサイクルを除いて2Rと言っている。そのほうがコストは安くなる。リサイクルはコストやエネルギーを使ってしまい、環境的にも経済的にも損失だからだ。

肉やレタス、トマトもあり、ハンバーガー1個分の原材料を作るまでに使われた水の量は、合計3000ℓである。小麦が育つまで、牛肉の場合は牛が育つまで、そしてレタスやトマトと、この考え方を仮想水(パナールウォーター)と言っ。環境省のページに計算式が出ている。ハンバーガーは海外産のもので作られていることが多い。安くするために、どうしても国産だけでは無理がある。もし自分の国で全部作ったとしたらどれほどの水が必要かを計算したものである。家の風呂の容積は150、200ℓだそうなので、ハンバーガー1個の中に風呂15杯分の水が使われている計算になる。

ばキュービーはマヨネーズの製造方法を変えることで、賞味期限を7か月から10か月に延ばし、その後容器を変えて12か月まで延ばした。カップ麺や袋麺も1か月ずつ延長している。また、安全係数は日にちが短いものでは、半分くらいに使われている会社も多いのではないかと。少しだけ見直すことも考えて欲しい。

アイスクリームにはなく冷凍食品にある表示は「賞味期限表示」である。アイスクリームはマイナス18度以下で保存するので品質劣化が少なく、日付表示を省略できる。アイス最中を作っているところは、保存期間中にばりっとした食感が減ってくるので、会社の中でルールを決めて処分され

冬に気温10度以下で保存した生卵が食べられる賞味期間は57日間である。夏は21日間になる。日本卵業協会によれば、卵は生まれて1週間以内はパックし、一般の消費者向けは、夏も冬も2週間賞味期限を切っているという。賞味期限の見直し(延長)で、包装材料や製造方法を変えたりして、延ばしているところが多い。

スーパーからトラックで野菜やパンなどを引き取っている。それを生活に困っている人を助ける人たちが、袋詰めにして配っている。大抵のスーパーの売れ残りは捨てられるが、このように活用している例もある。

私が進めていた台東区のフードバンクでは、毎日ス

私が進めていた台東区のフードバンクでは、毎日ス

全菓連幹旋図書

日本菓子教育センター編集・発行

送料は実費。県菓子工業組合までは全菓連負担。

お申込みは各県菓子工業組合へ



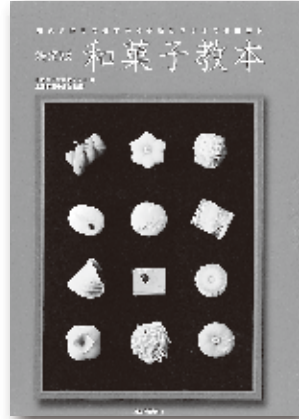
製菓衛生師全書 ~和洋菓子・パンのすべて~ 定価：3,250円(税別)



製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答 定価：1,429円(税別)



洋菓子教本 ~Les Bases de la Pâtisserie~ 定価：3,050円(税別)



決定版 和菓子教本 定価：3,500円(税別)

麻布法人会では、森透匡氏(株式会社clearwoods代表取締役)を講師に迎え「刑事塾 ウン・人間心理の見抜き方」について講演会を開催しました。

刑事塾とは

刑事塾とは何だ?とよく言われる。刑事の世界にも刑事実践塾という塾がある。悪いやつらに負けていけないので、刑事の勉強をしようという学びの場がある。真似はできないので、短縮して刑事塾として、刑事のスキルであるウンや人間心理の見抜き方を仕事に使っていただくことが全国で話している。

私は、千葉県警で警察官

刑事が現場で人間心理を読む時に、どんなところを見て読んでいるのか

人間にはコミュニケーションが大事である。家族や社員、取引先とコミュニケーションを取っている。コミュニケーションは言語と非言語に分かれている。言語は話している言葉自体。非言語はそれ以外で、例えば話し方や人との距離だ。嫌な人には近づかないだろう。沈黙も同じで、言わなくても答えない。しぐさや顔の表情も非言語である。言語は学校で話し方、書き方を習うが、非言語は習ったことがないだろう。このしぐさなどの心理を物語っているのかは、習わない。ところが、言語と非言語

を27年間した。現在は透き通るといふ自分の名前からとった株式会社clearwoodsを千葉でしている。

皆さん刑事ドラマを見るだろう。いろいろな課があるが、刑事の世界で昔からの伝統的な課は、捜査一課、捜査二課、捜査三課、捜査四課とある。捜査一課は強行班といって殺人事件や強盗事件を扱う。二課は知能

犯で、詐欺や横領、選挙違反、贈賄。三課は泥棒や窃盗犯。四課は暴力団犯罪と分かれている。私は二課関係に長くいたので、政治家や経営者、公務員の方を調べる機会が多く、2千人以上取り調べや事情聴取をした。

さて、なぜ私がウンの見抜き方を教えているのか。先ず、世の中には騙される人が多い。昨年の日本の特殊詐欺の被害額は406億円である。4年連続400億円以上騙されている。中国でも同じような詐欺はやっていて、被害額は何と3,600億円である。特殊詐欺とは、振り込め詐欺やその類似詐欺で、似た

ような詐欺が次から次へと出てくる。怪しい人物はウンや虚偽の情報を伝えて騙そうとする。それに対して刑事のスキルである、ウンや人間心理の見抜き方を学んでもらえば騙されずに済む。悪いウンは見抜いていこう。

犯罪はウンから始まることが多い。例えば女の子を誘拐しようとする誘拐犯は「お父さんが事故で病院に運ばれた。おじちゃんを病院に連れて行ってあげるから車に乗りなさい」と言う。つまりウンから始まっている。年齢を問わず、悪いウンを見抜かないと自分の身は守れない。特に今はいろいろな情報が世の中に出回っているから、何が本当か、何が本質なのか見抜く力が

見れば、自分がどんな顔をしているかわかる。面白くなくても笑うことはあるだろう。この辺はコントロールできてしまうので、そもそも信用できない。コントロールできないところを見ると、本当の人間の心理が分かる。採用面接などで「ニコシ、はきはき答える子がいて、使えそうだな」と思って採用すると、意外と騙されたりする。コントロールできるどころか見えないからだ。

手が見えたり、暑くもないのに汗を流していたりする。「この人緊張しているのかな」ではなく、もしかしら「この契約もうまく騙せたらドキドキして、手が震えているのかもしれない。そういうところを見ると、本当の人間の心理が分かる。採用面接などで「ニコシ、はきはき答える子がいて、使えそうだな」と思って採用すると、意外と騙されたりする。コントロールできるどころか見えないからだ。

税のマルサ、査察官の知り合いも同じことを言っていた。社長の家に捜索に入ると、元部下でスリ担当の刑事がいた。彼らは一般のお客さんとスリをどのように判別しているか。普通、買い物に行く商品しか見ないが、スリは買い物客のふりをして、人のカバンばかり見ている。「あいつはおかしい」と付いていくと、人のカバンに手を入れるので、現行犯で捕まる。スリ特有の目の飛ばし方を「スリ眼」と言う。商品にばかり見ている。だから、目を見ているとその人が今

5年しているから思うが、企業は人なりで、人で悩んでいることが多い。いい人材が採れない、社員が育たない、働かないから辞めさせたい等、人の悩みはたくさんある。解決するのは、経営者が人を知り、人を見抜くコミュニケーションスキルで、これがあると会社も発展をする。

「お菓子の新しい食品表示制度について(表示冊子)」
A4 280ページ 250円(税込)

「わかりやすいお菓子の表示(表示ポスター)」
A2版 20円(税込)

〈両方とも送料別〉

〈お申込み方法〉
郵便番号、住所、会社名、御担当者名、電話番号、FAX番号、必要部数を明記の上、全菓連までFAXでお申込み下さい。お返しFAXにてご案内を送ります。

全国菓子工業組合連合会
FAX. 03-3407-5486

平成28年7月 菓子の表示制度研究会

で船舶が生じた時、つまり違うサインを出している場合は、体験上、何となく非言語のほうに正しい心理を物語っていると知っている。言葉はウンを言うので、そもそも当てにならない。非言語の部分で心理を読んでいくことが多い。「目は口ほどにものを言う」と「目は心の窓」、「手の内をあかす」、「顔に書いてある」、「背中を語る」と言う。女の子が「もう彼氏なんて要りません」と言っても「彼氏が欲しいと顔にかいてある」と言ったりする。つまり言葉ではなく、顔の表情を見て心理を読む。実はそのうちのほうが当たることがある。従って、非言語コミュニケーションの部分を見ると、意外と本当の心理は分かる。

モリスという動物学者は、人間の動作で信用できる順番を次のように言っている。一番信用できるのが自律神経信号。汗をかいたり、顔が赤くなったり、青くなったり、手が震える。自分ではコントロールできないので、一番本音を物語っている。2番目は「下半身は人間の体から離れたところにあるから、他は一生懸命作るけれど、足は意外と油断して本音が残っている。3番目が「体幹」姿勢、4番目が「見分けられない手振り」、5番目が「見分けられる意味の分かる手振り」、6番目が「顔の表情」、7番目が「言語」と言っている。つまり言語が一番信用できない。それはそうだろう。人間はほとんどウンを言うから。顔の表情も鏡を

見れば、自分がどんな顔をしているかわかる。面白くなくても笑うことはあるだろう。この辺はコントロールできてしまうので、そもそも信用できない。コントロールできないところを見ると、本当の人間の心理が分かる。採用面接などで「ニコシ、はきはき答える子がいて、使えそうだな」と思って採用すると、意外と騙されたりする。コントロールできるどころか見えないからだ。

刑事は当然、自律神経信号を見て、心理を読む。汗をかいたり、顔が赤くなったり、青くなったり、手が震えたりをこを見て読む。例えば取引先やお客様と契約書を交わす時、サインしているのを見たら、やたら

ないといけない。金融活動も同じだし、自分の人生も正しい情報をつかんでいかなければならない。ビジネスでも騙される。例えば採用面接や金融機関の与信審査、商談、営業、部下で悪いことをする人がいることもある。だから、ウンを見抜くスキルは仕事にも使える。私も経営者として

面談などで、みんないいところを見せようと思いい飾っているだろう。騙しのウンは詐欺のウンで、相手を陥らせるためである。防衛のウンは、自分や他人を守ったりするためのウンである。

何に興味を持っているのかが分かる。痴漢も同じで、昔の部下の鉄道警察隊が、私服で駅の階段の下で待っていた。彼らが痴漢を見つけたら現金が出てきた。私が見た方法は、やはり目の動きである。普通、通勤ラッシュの時はスマホを見ていたり、前を見ているかどうかが分かる。痴漢は女の子がホームに上がると、足はかきかき見ている。「あいつおかしい」と付いていくと、痴漢や盗撮をするので捕まる。

足は意外と油断しており、本音が残っている。職務質問をする時、自転車に乗っている人に「身分証明証を見せてください」、「免許証くらいしかないですか」というやりとりがある。この時「何か言われたら逃げたい」という心理があると、足先は立ち去りたい方向に向く。ということはある。何かやましいことがあるかもしれないという見方もある。商談をしている時、本当に商品が素晴らしいと思ってくれば、足もこちらを向く。

講演会に参加される時、始まるのを待っていたとす

足を見れば本気で買った客か、冷やかしか客かも分かる。奥さんの誕生日なので貴金属店に行き「ネックレスでも買ってやろうか、予算は5万円くらいかな」とショールケースを見たら100万、500万の貴金属が並んでいた。予算は5万円なので、見る時に足は、横を向いている。ここで足を正面を向いていれば、購入するかもしれない。足は正直なので行きたい方向を示す。

次号に続く。

第63回菓業青年会九州ブロック長崎大会・第19回全国菓子工業組合連合会九州ブロック長崎大会では、嶋野武志氏(長崎大学産学官連携戦略本部副部長)を講師に迎え「おいしいお菓子ってどんなもの? 売れるお菓子はどつくるの?」について講演会を開催しました。

私は石川県の金沢の出身で、幼少時代を過ごした。金沢は京都や松江と並ぶ和菓子の有名所と言われている。しかし、住んでいると、毎日、和菓子を食べているわけではない。時々「先生は金沢のご出身なので、ノドグロをご存じですね?」と言われるが、食べた覚えはない。今も金沢にいる同級生に「ノドグロを

知っているか」と聞いたら、「名前は聞いたことがあるけれど、滅多に食べないなあ」と言っていた。どうも外の方と住んでいる人間の間には、多かれ少なかれ、金沢に対して持つイメージにギャップがあるようだ。13年前に長崎大学に来てから、経営学をかじるようになった。企業経営をどうしたらいいか、どういふ会

共通善と実践知

大会記念誌の欄頭に「九州はひとつの連帯感のもと友情を深め研鑽を重ね、英知と勇気を持って、相互の繁栄を図り社会に貢献する」とある。素晴らしい。世界に通用する経営学である野中郁次郎先生は先日、長崎市民を対象とする講演会をしていただいた。野中先生の本の中に登場するが、英語で言う「common good」、日

と耳慣れない言葉がある。経営は世のため人のためにするもの、ということ。野中先生は「実践知」とも言われている。耳慣れない言葉だが、人間はいろいろなしでみない何ともわからない。実際、動いてみればわかる。いろいろなことがわかる。例を挙げると、本田宗一郎氏は「やってもみませんで、何がわかる」が口癖だったらしい。とにかくやってみる中から、いろいろわかってくる。

大会宣言文に「菓子の文化の伝統を守りつつ、革新的なことに積極的にチャレンジし、新しい伝統を創造する礎をともに築いていこう」とある。これも素晴らしい。研究者やコンサルタントが書いているものを読むと、長持ちする会社、永続する会社は、変えてはいけないところは変えないし、変えなければならぬところは変える。これができている会社は、長続きするところがある。経営者の方からそういう話を聞く。ただ、変えてはいけないところと、変えなければいけないところの見極めが難しい。野中先生もそういう趣旨のことを言っておられる。その意味で「国際化を見つめ、世界に誇る日本の食文化を、お菓子を通じて九州から発信しよう」と、大変いいことが書かれている。近頃は大変な状態のよう

だが、今から30年前、製造業の国際競争力は強かった。今も自動車など頑張っている業種はあるが、当時はかなりの業種で強かった。役所においても「さあ、これから日本はアメリカにどう肉迫するか、どう21世紀を迎えたいか」という明るく前向きな議論をしていた。残念ながら、バブルの崩壊の後は、なかなか景気がよくなる。今にして思えば、あの時もう既にグローバル化が進んでいたのだらう。ただ、当時はそういう意識はあまりなかったのだが。

21世紀に入り、特にこの数年、グローバル化の進行はさらに進むと見られている。グローバル化がいいことか悪いことかは議論がある。アメリカで反グローバル化のようなことを言っている人が大統領になったり、イギリスがEUから離脱するなど、グローバル化に背を向ける人々が出てきているが、大きなトレンドとしては、これがすぐ変わることはなからう。

グローバル化とは、人や物や金が移動するにあたり、国境が持っている意味合いがどんどん減ってきたことをいう。今や長崎港も大型クルーズ船を見ない日のほうが少ない。以前、調べてみたら、1年間に来るクルーズ船のお客さんと乗務員を全員足したら、長崎市の人口43万人を大きく超えていた。みんなすぐ出ていくので、その人達が市内で莫大な消費をしているわけではないが、経済効果がないわけではない。私が学生の頃、外国に行くのは、卒業旅行くらいのものだった。今や文部科学省も大学も、グローバル化の名のもと、学生を海外にどんどん派遣する。別に1年、2年も行かせなくても、1か月、3か月の短期留学も含め、国際交流がいろいろな分野で高まっている。国境を超えて人や物、金が動くグローバル化のもと、日本の産業や企業はどうすべきかを話す時には、チャンスとリスクということを言う。1980年代までなら、自動車やテレビなどの国際的に活躍している産業を除いては、ある日突然、国内でビジネスしている日本の企業が中国やタイに売り込みに行くことは考えられなかった。今や、そんなことは、決して珍しいことではない。

私のプロフィールにある長崎県まち・ひと・しごと創生対策懇話会は、県庁が作られた地方創生の懇話会である。私はここでスナイデン房子さんという女性委員と知り合った。長崎県のご出身で、お伺いすればすほど凄く女性である。極めて明るく、人当たりのいい方なので話すのも楽しい。本当に世界中を飛び回って、まさしくグローバル化を体現しているような方だ。

おいしいお菓子ってどんなもの? 売れるお菓子はどつくるの?

嶋野 武志氏 (長崎大学産学官連携戦略本部副部長)

その①

作ってから売るな、売ってから作れ

皆さん、大勢の従業員を抱えながら手広くビジネスされているのか、あるいは

ご家族で伝統を守りながらされているのか、いろいろな形があるが、ある程度、一般的なイメージでお話しする。まず、売れるものはうまく作れ、売れるものほうま

いに決まっている。よく「作っているよ」と言っている。よく「作っているよ」と言っている。よく「作っているよ」と言っている。

から物を作る。日本語として聞けばおかしいだろうと思うが、よく考えてみると、確かにどの市場で勝負するのか、どんな顧客をターゲットにするのか、全く考えず「とりあえず作って出したら、売れてしまった」ということはなかなかない。

売れないのなら、企画に少し工夫をしたほうがいい。美味しいお菓子を誰のために作るのか。これも同じで「美味しいからぜひ一口食べてみてください」という言い方をしている。試食なら言っていたら結構だが、ほかの情報レポートを使った時、そういう言い方をしたら、ネットどれくらいの人が見るだろうか。美味しいお菓子は、結局誰を想定して作るかだ。13年前に、長崎に来た時、居酒屋で刺身が出た。「刺身醤油で食べて下さい。美味いですよ」と言われたが、何でこんなに甘いんだと思った。ここで申し上げたいのは、甘い醤油のいい悪いではない。甘い醤油で育った人は、甘い醤油がいいに決まっているし、辛い

醤油で育った人は、辛い醤油がいい。これは文化の問題である。うちの大学の金沢出身の教授と雑談した時「刺身醤油の味が合わないですね」と言ったら「嶋野先生は味が合わないですか。僕は合いますよ。おいしいですよ」と言われた。聞いたなら彼は長崎に来て25年らしい。つまり25年ものちらにおり、刺身醤油になれど、美味しくなる。味は変わるものらしい。経営者の方に申し上げるのは「商売は基本的に1人1人の顔を見ながらして下さい」という。製造業でもサービスマンでも、お客さんが喜ぶものを東京の人が喜んでくれる保証はない。長崎に遊びに人に「これが長崎の味覚」と言ってお客さんでもらう分にはいいが、これをきっかけに通信販売で

売ろうというなら、味を調整しなければならぬかもしれない。結局、事業者は自分はこのマーケットで商売するかを決めることである。とにかく「美味しいから一口食べてみて」という台詞は、イベントの時ならいいが、百貨店のバイヤーとの商談の時は、止めたほうがいい。地域別や年代別男女別、収入などによってグループに分けていく。これがマーケティングのSTPで、Sはセグメンテーション、Tはターゲティング、Pはポジショニングの略である。この言葉を頭に置いてほしい。少し頭に置いておいてもらうのと、全くないので全然違う。特に人と違う物をどう作るかだ。人と違うことを説明する時、お客様にとつてどういう価値があるのか。例えば「小麦粉

が、百貨店のバイヤーとの商談の時は、止めたほうがいい。地域別や年代別男女別、収入などによってグループに分けていく。これがマーケティングのSTPで、Sはセグメンテーション、Tはターゲティング、Pはポジショニングの略である。この言葉を頭に置いてほしい。少し頭に置いておいてもらうのと、全くないので全然違う。特に人と違う物をどう作るかだ。人と違うことを説明する時、お客様にとつてどういう価値があるのか。例えば「小麦粉

は、長崎の小麦粉ではなくて、大分の小麦粉を使っている。うちは違うんです」とではわからない。大分の小麦粉を使うとどういふことがあるのか。踏み込んでお客様に説明できるかだ。次号に続く。

誰のために作るか

次に、おいしいお菓子を誰のために作るのか。顧客を想定しないで作った商品の販路を拡大しても、うまくいくのか。特にこれだけインターネットが普及している時代だから、いい物を作ってもネットで情報流せば、売れないわけがない。事業者が本当にいい物を作っているというなら、何らかの形で、どこかのタイミングで売れる。もしうまく

誰のために作るか。顧客を想定しないで作った商品の販路を拡大しても、うまくいくのか。特にこれだけインターネットが普及している時代だから、いい物を作ってもネットで情報流せば、売れないわけがない。事業者が本当にいい物を作っているというなら、何らかの形で、どこかのタイミングで売れる。もしうまく

売れないのなら、企画に少し工夫をしたほうがいい。美味しいお菓子を誰のために作るのか。これも同じで「美味しいからぜひ一口食べてみてください」という言い方をしている。試食なら言っていたら結構だが、ほかの情報レポートを使った時、そういう言い方をしたら、ネットどれくらいの人が見るだろうか。美味しいお菓子は、結局誰を想定して作るかだ。13年前に、長崎に来た時、居酒屋で刺身が出た。「刺身醤油で食べて下さい。美味いですよ」と言われたが、何でこんなに甘いんだと思った。ここで申し上げたいのは、甘い醤油のいい悪いではない。甘い醤油で育った人は、甘い醤油がいいに決まっているし、辛い

醤油で育った人は、辛い醤油がいい。これは文化の問題である。うちの大学の金沢出身の教授と雑談した時「刺身醤油の味が合わないですね」と言ったら「嶋野先生は味が合わないですか。僕は合いますよ。おいしいですよ」と言われた。聞いたなら彼は長崎に来て25年らしい。つまり25年ものちらにおり、刺身醤油になれど、美味しくなる。味は変わるものらしい。経営者の方に申し上げるのは「商売は基本的に1人1人の顔を見ながらして下さい」という。製造業でもサービスマンでも、お客さんが喜ぶものを東京の人が喜んでくれる保証はない。長崎に遊びに人に「これが長崎の味覚」と言ってお客さんでもらう分にはいいが、これをきっかけに通信販売で

売ろうというなら、味を調整しなければならぬかもしれない。結局、事業者は自分はこのマーケットで商売するかを決めることである。とにかく「美味しいから一口食べてみて」という台詞は、イベントの時ならいいが、百貨店のバイヤーとの商談の時は、止めたほうがいい。地域別や年代別男女別、収入などによってグループに分けていく。これがマーケティングのSTPで、Sはセグメンテーション、Tはターゲティング、Pはポジショニングの略である。この言葉を頭に置いてほしい。少し頭に置いておいてもらうのと、全くないので全然違う。特に人と違う物をどう作るかだ。人と違うことを説明する時、お客様にとつてどういう価値があるのか。例えば「小麦粉

は、長崎の小麦粉ではなくて、大分の小麦粉を使っている。うちは違うんです」とではわからない。大分の小麦粉を使うとどういふことがあるのか。踏み込んでお客様に説明できるかだ。次号に続く。

は、長崎の小麦粉ではなくて、大分の小麦粉を使っている。うちは違うんです」とではわからない。大分の小麦粉を使うとどういふことがあるのか。踏み込んでお客様に説明できるかだ。次号に続く。

は、長崎の小麦粉ではなくて、大分の小麦粉を使っている。うちは違うんです」とではわからない。大分の小麦粉を使うとどういふことがあるのか。踏み込んでお客様に説明できるかだ。次号に続く。



嶋野武志氏

第2回日本の食品輸出EXPO

菓子業者の出展者を募集

政府の目標である「2019年に農林水産物・食品の輸出額一兆円」の実現に向け、農林水産省と日本貿易振興機構(JETRO)の協力のもとに開催する「輸出」に特化した海外バイヤー向けの食品展「第2回日本の食品輸出EXPO」では現在、出展参加

募張メッセで開催され、農林水産省も輸出拡大に向けた取組の一環として、全面的にサポートした。出展は304社で12,836名(海外バイヤー2,860名含む)が来場された。「第2回日本の食品輸出EXPO」の開催概要は次の通り。
○会期:2018年10月10日(水)~12日(金)
○会場:幕張メッセ
○主催:リードエグジビションジャパン(株)
○共催:独日本貿易振興機構(JETRO)
○協力:農林水産省
○後援:経済産業省、業界団体50団体(予定)
○出展に関しては次のホームページを参照。
http://www.jpfood.jp/
○問合せ:農林水産省食料産業局食品製造課 藤田 電話03-3502-1574

第8回全国菓子工業組合連合会青年部近畿プロック大会・兵庫大会は田辺眞人氏(園田学園女子大学名誉教授)を講師に迎え、「お菓子の生活文化史を考える」をテーマに講演会を開催しました。

室町時代

先月号より続く。
室町時代には茶道が大成する。ちょうどこの時期、中国から渡ってきた林浄因(りんじょういん)が初めて饅頭を伝えた。特に飽を包み込んだ饅頭という言葉が、室町時代から出てくる。これと同じ時期に、お茶の点心の中からお菓子作りがはじまった。今も奈良にある林神社(りんじんじや)でお菓子祭が行われている。兵庫県の中嶋神社の田道間守と奈良の林浄因の神様は、2つとも近畿地方にある。室町時代、交通が盛んになり、日本の中心は畿内、近畿であった。食べ

愛知県 株式会社両口屋

全国には創業数百年になる和菓子の老舗があるのは皆様ご存知かと思えますが、その中でも四、五百年も前の室町時代後期、江戸時代初期からの創業となる風格が一つも二つも違うものです。中でも愛知県古屋一の銘店両口屋屋清さんは歴史・規模からいっても老舗の代表格ではないでしょうか。もちろん一店舗のみで続いている銘店も素晴らしいですが、全国規模の店舗展開、幅広い商品構成を、現在でも展開している

その③

お菓子の生活文化史を考える

田辺 眞人氏 (園田学園女子大学名誉教授)

ており、食べてみたら「ロバのパン」だった。若い方はご存じないだろうが、昭和三十年代はロバに車を引かせて「ロバのおじさん、チンカラリン、チンカラリンとやってくる」と音楽を流し、蒸しパンを売っていた。恐らく大分の国東半島の六郷満山に行者がいて、そこの人たちが近畿地方へ来て、饅頭を食べ、故里でも作りたいと思ったのだろう。

九州の菓子屋の名前は明石屋や但馬屋といい、近畿地方の名前を踏襲されているのは、室町時代からの辺りからの菓子文化が、各地に広がっていったと思われる。

戦国時代

一五四三年、ポルトガル人の乗った船が種子島に漂着する。六年遅れて一五四九年にフランシスコ・ザビエルが鹿児島に来て、一年半ほど日本に滞在し、キリスト教を伝えた。鉄砲やキリスト教だけでなく、ヨーロッパ人がもたらした全てのものを引くくるめて、南蛮文化と呼んでいる。この時のポルトガル人は、丸い玉にしたお菓子のボールを食べていた。日本人は、聞いた名前をそのまま受け入れて、ポロというお菓子を作った。パンもポルトガル人が使っている言葉で聞いた。英語でのパンは、フ

ライパンなので違う。またポルトガル語では、砂糖をアルフェロアと言う。アルフェロアという言葉から、砂糖で作ったお菓子にその音を当て、有平糖とした。カステラもその時に入ってくる。カステラはケーキの中でも一番ブレインで、シンプルなものである。ただ、カステラはヨーロッパの言葉の中で、食べ物をおまわっていない。恐らく、ポルトガル人の家を訪ねた日本人がカステラを食べさせてもらい「これは何か?」と聞いた。恐らく食べてな

も襲われないので、盛んになり、各地に宿場町ができ、旅人に食べ物を出すようになった。こうして城下町や宿場町を中心に、本格的に各地域の名産が始まった。特にお茶の好きなお殿様がいた加賀・金沢や島根県の松江では、お菓子の工夫が行われた。各地の宿場町は地産地消で、地域でできる食材を使った名産ができ上がった。これが江戸時代の大きな動きである。

明治・大正時代

明治・大正時代になると再びヨーロッパの物が流入し、その窓口として神戸が大きく発展した。横浜でも神戸でも居留地に来ていた

外国人のほとんどはイギリス人で、フランス人やドイツ人も少しいた。つまりヨーロッパのものが明治時代に入ってきた。大正の初めの第1次世界大戦末期、ロシア革命が起こり、財産、技術、知識を持っている人に迫害を始めた。革命が行くと逃げなければならぬ。イギリスやアメリカに行くには、西だとドイツと戦争しているので、シベリア鉄道で東に来て、日本経由で行った。その中で、日本に住み付くモロゾフさんのような人も出てきたので、明治から大正にヨーロッパ、東ヨーロッパの文化が入って来て、お菓子も様変わりしていった。

日本社会や文化の中で

橘紋

各時代に新しいお菓子が入り、工夫がなされ、日本人好みのものになるが、かかれて残り、現在の日本の菓子文化がある。従って、お菓子のシンボルが古い時代の言い伝えで、永久の国からもたらされたフルーツ「非時香菓(ときじくのかぐのこのみ)」、狭い意味で言うと橘が象徴になった。

今年大河ドラマの井伊直虎だが平安時代の半ば、井伊を名乗り出した初代の人物は井伊共保(いともやす)と言った。ドラマでは、小さい古井戸の前の場面がよく出てくる。井伊共保は、ある年の元旦、井伊谷という土地の城主・小寺家である。小寺家は橘の紋を使っている。一族の先祖が、橘諸兄の一党だと称しているからだ。小寺家の家臣に黒田家があった。黒田官兵衛は伊丹の城に幽閉されている時、石垣のすき間から藤の花が咲いているのを見て、心を休めて耐えた。このことから、渦巻きのようになっている藤の花が、黒田家

と縁があることで自分の家を宣伝しようとし、あそこの子孫だと言った。その代表が源氏と平家、藤原氏、橘氏だ。源平藤橘(げんぺいとうきつ)が、代表の家系である。侍の中でも橘一門だと言う人は、橘の紋を家紋として使う。

このように一つのマークもそれぞれ言い伝えや、意味があることを知っていただきたい。

素晴らしき

銘店を訪ねて

[21] 尾関 勇

事は素晴らしいと思います。同店の創業は1634年、徳川御三家筆頭で、名だたる諸藩の中でも最高の格式といわれた尾張藩の地で菓子作り始めたところからと言われています。その後2代目藩主徳川光友公より、直筆の表看板をいただき、御用となったと言われています。

江戸時代、特に後期に近づくと、この地で茶の

橘一門

橘を紋章にしているのは、お菓子屋さんだけではない。古代の歴史に橘諸兄(たちばなのもろえ)や橘奈良麻呂(たちばなのならまろ)という一門がある。中世の侍たちは途中から出てきた成り上がりだから、どこか

井伊家・日蓮宗

今年大河ドラマの井伊直虎だが平安時代の半ば、井伊を名乗り出した初代の人物は井伊共保(いともやす)と言った。ドラマでは、小さい古井戸の前の場面がよく出てくる。井伊共保は、ある年の元旦、井伊谷という土地の八幡様の境内にあった井戸の中で生まれた、という言い伝えがある。井伊の一族は旗頭に「井」を使う。ところで、関西では特に一音節の単語は言いにくい。例えば「胃が悪い」を言う場合は「いーが悪い」。目が見えない時は「めえが見えへん」。手が痛いとは言わずに「てえが痛い」

第7回全菓連青年部交流会

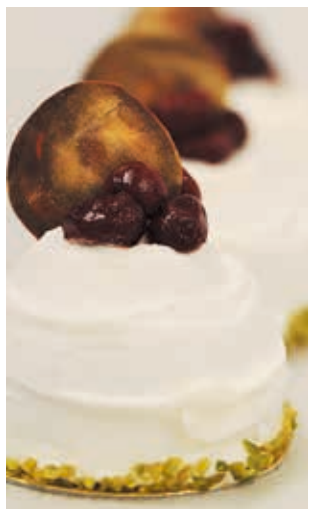
全菓連青年部会員の相互の交流と活動の活性化を目指し、第7回全菓連青年部交流会を1月29日(月)〜30日(火)に開催します。今回は、平成30年8月21日(火)に開催する第9回全国和菓子甲子園へのキックオフと位置づけ、全菓連青年部が主催する経緯や今後の活動の説明と、決勝会場の辻製菓専門学校の視察等を企画しています。▽日程：29日17時〜交流会・ホテルモントレグラスミ・大阪・大阪市。30日午前中・辻製菓専門学校視察。お申込み等詳細は、青年部各団体代表者様へご案内を郵送する他、全菓連HPに掲載します。お問い合わせは、全菓連青年部事務局まで(電話03-3400-8901)

洋菓子講習

日本菓子専門学校 阿部 悟 教師

【Mont-Sicily】 モン・シシリー (φ7cmドーム型15個分)

A. ビスキュイ・ピスター	シユ	卵黄	30g	板ゼラチン	250g
全卵	110g	C. ババロア・ピスター	ユ	牛乳	300g
粉末ビスターチオ	45g	卵黄	100g	グラニュー糖	100g
粉末アーモンド	45g	ビスターチオペースト	95g	ビスターチオペースト	75g
粉糖	90g	板ゼラチン	7g	クリーム(38%)	225g
ビスターチオペースト	20g	D. 仕上げ	クリーム(38%)	400g	
バター	10g	グラニュー糖	32g	グラニュー糖	50g
薄力粉	65g	キルッシュ	5g		
卵白	110g				
グラニュー糖	65g				
B. グリオットのゼリー	グラニュー糖				
グラニュー糖	125g				
水	50g				



モン・シシリー



飾り用チョコレート
グリオットゼリー

【仕込み工程】
(1)Aを仕込む
(2)卵黄、全卵、粉末ビスターチオ、粉末アーモンド、粉糖を合わせて、ミキサーで

力粉、残りのメレンゲを混ぜ合わせる。
④紙を敷いた8取り鉄板に生地を入れ、平らにして200℃で焼成する。
(2)Bを仕込む
①グラニュー糖と水でシロップを作り、グリオットゼリーを入れ漬け込む。(1〜2時間)
②シロップと実に分けて、シロップを再度軽く温めて、ふやかした板ゼラチンを加え溶かし冷ます。
③φ4cmのドーム状のフレキシパンに実と②を均等に入れる。
④φ4cmの大きさに抜いたビスキュイを載せて冷凍する。
(3)Cを仕込む
①牛乳、卵黄、グラニュー糖でアングレーズソースを

作り、ふやかした板ゼラチンを溶かし、ビスターチオペーストを混ぜ合わせる。
②泡立てたクリームと冷ました①を混ぜ合わせる。
(4)組み立て
①φ7cmのドーム型にババロアを半量入れ、フレキシパンからはずした②を入れ(2時間)
②残りのババロアを①に入れ、φ7cmの大きさに抜いて、φ7cmの大きさに抜いたビスキュイを載せて冷凍する。
(5)仕上げ
①クリームグラニュー糖、キルシュでクリームシヤンティイを作り、型抜きした④の表面にナッペをする。
②全体にアードルデコールを振りかけ、グリオットゼリーとチョコレートで飾り仕上げる。
【製品コメント】

濃厚なビスターチオのババロアと酸味を活かしたグリオットゼリーのゼリーとの味のバランスがとても良く出ています。仕上げはシヤンティイにしましたが、断面の色(ビスターチオの緑、チエリーの赤、クリーム)の白から連想して、クリスマス風の仕上げにしても活用の幅が広がります。

購読をご希望の方は全国菓子工業組合連合会宛て電話かFAX若しくはメールでお申し込みくださいますようお願い致します。

電話 03-3400-8901

FAX 03-3407-5486

石川 金沢マラソンに百万石和菓子を提供

北陸新幹線の金沢開業に合わせて開催された金沢マラソン(日本陸上競技連盟、国際陸上競技連盟及び国際マラソン・ロードレース協会から国際コースとして認定)、今回で第3回目となり、13,975名が去る10月29日(日)の大会に参加されました。

今回は、アテネ五輪金メダリストの野口みずきさんが大会ゲストとして参加されたほか、ボランティア約6,300人、沿道では20,000人(主催者発表)が声援を送りました。

金沢マラソンは金沢の魅力である歴史的景観や食文化を満喫できる大会として始まり、企画の一つとして、参加ランナーへの給食として石川県の特産品を食べてもらっています。「百万石和菓子」の他に「能登ねりもの」「石川県産米・

野菜」「金沢カレー」「石川のスイーツ」の各ステーションが設けられ、ランナーの皆さんに大変喜ばれています。

今大会の百万石和菓子提供店は次の10社でした。「醤油の里かすてら」栗森梅月堂「花はなほうし」菓匠高木屋「箔の音」金沢うら田「きんつば」きんつば中田屋「スポーツどら焼金沢マラソン」越山甘清堂「たろうのようかん」茶菓工房「ろろ」山野草「柴舟小出」銘菓くるみ「清香室町」いがら饅頭「なかむら生菓子店」「フルーツらぐがん」落雁諸江屋。

栗森梅月堂の栗森さんは「マラソンはこまめな水分補給と糖質・塩分を補うことが必要とされているので、地元大野の醤油を使用

お店に、工場に!! 経営者・技術者必携(お菓子とパンの総合月刊誌)

12月22日 発売!

製菓製パン 1月号

製菓製パン業界の経営指針

【和菓子特集】 季節の移ろいを映す! 決定版 二十四節気の和菓子

【洋菓子特集】 働き方改革で業界がなすべきことは

味の素AGF×全国和菓子協会『珈琲♡和菓子アワード2017』受賞和菓子決まる!

発行所: 製菓製パン社 / 〒140-0004 東京都品川区南品川 2-13-11 ☎03(3471)7541 FAX03(3471)7604
http://www.seikaseipan.com お求めは小社および全国著名製菓材料・器具店または最寄りの書店で



金沢マラソン提供和菓子



百万石和菓子ステーション

したカステラは給食に適していると思います。参加ランナーに元気に完走してもらえると嬉しいですね」とコメントしてくれました。

また、糖質を吸収することで体力が持続することから、その他の店舗も、こだわりをもって作り上げた一品を提供することで、百万石和菓子のステーションを盛り上げていました。

一方、参加ランナーの多くは沿道での声援・ハイタッチに励まされた、各ステーションに設けられた特産品が美味しかったことなどの刺激を受け、完走できたという方々が多かったようです。

ランナーの皆様、大会関係者並びに沿道で応援された方々、本当にお疲れ様でした。

金沢マラソンのコースはアップダウンが少なく走りやすいと評判です。初マラソンの参加者も多く、雨の中の大会でしたが95・4%の完走率だったそうです。当組合はこれからも、オール石川で参加ランナーを盛り上げていきます。一度、金沢マラソンに参加されてはいかがでしょうか。

石川県菓子工業組合事業企画委員・伊関幸輝